



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2020年1月30日

京都センチュリーホテル

【2月27日(木)～4月22日(水)】京都センチュリーホテル

「創業感謝 BUFFET」開催

92周年を記念して、懐かしの人気メニューが期間限定で復刻！
春野菜を使った、フェスティブシーズンにふさわしい彩り豊かな新メニューも登場！

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚 滋)は、2020年3月3日(火)に、創業92周年を迎えます。それを記念して、2020年2月27日(木)～4月22日(水)の期間中、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」にて、感謝の気持ちを込めた「創業感謝 BUFFET」を開催いたします。



季節やテーマに沿ったこだわりのメニューをビュッフェスタイルで楽しめる「オールデイダイニング ラジョウ」。本企画では、ホテル創業92周年を記念して、創業時からの人気メニューを一部復刻。バターライスで作る「帆立のピラフ」、様々な具材を幾層にも重ねた「ラザニア」、ラジョウの前身であるコーヒーハウス「ラポー」で人気を博した「ラポーパスタ」など、懐かしのメニューが登場。アレンジは加えず、長年多くのお客様に愛されてきた味を再現し、ご提供いたします。

その他、「赤魚と春野菜のパエリア」やランチ限定メニュー「春野菜のしゃぶしゃぶ 生ハムとともに」をご用意するほか、ディナータイムには、初代料理長のレシピを再現した「ハッシュドビーフ」や、現総料理長考案の新メニューとして海鮮をたっぷり詰め込んだ彩り豊かな押し寿司「彩～酢飯とシーフードのガトー仕立て～」が登場。92周年を迎える3月2日(月)～3月6日(金)には、その日だけのシークレットメニューも！

フェスティブシーズンにふさわしい華やかなメニューの数々、食後のスイーツや15種類以上のアイスクリームとご一緒に楽しんでいただけます。

Pick Up Menu

【Lunch & Dinner】復刻メニュー:帆立のピラフ



バターライスに 生姜風味のソースを合わせて和テイストに。

【Lunch & Dinner】復刻メニュー:ラザニア



茄子の天ぷらやボイルドエッグ、ハム、ソースを重ねて焼き上げました。多彩な風味や食感をお楽しみください。

【Lunch】春野菜のしゃぶしゃぶ 生ハムとともに



きのこ風味の昆布茶の出汁に、色とりどりの野菜を自由にぐらせて。生ハムで巻いて、温野菜サラダとして召し上がれます。

【Lunch & Dinner】赤魚と春野菜のパエリア風



魚介のうまみを凝縮したスープを弱火でじっくりと春野菜に煮含ませました。ソテーした赤魚とともに楽しめます。

【Lunch & Dinner】復刻メニュー:ラポーパスタ



ラジョウの前身となるコーヒーハウスで人気を博した、ツナと野菜のクリームパスタ。

【Dinner】復刻メニュー:ハッシュドビーフ



レストランや宴会場などホテル全体で提供されていた、当時のホテルを代表する一品。初代総料理長のレシピをそのまま再現しました。

【Dinner】 彩 ~ 酢飯とシーフードのガトー仕立て ~



ワイン酢で 2 色に色づいたシャリに、海鮮の旨味をたっぷりと詰め込んだ押し寿司。

【Lunch & Dinner】低温調理したローストビーフ



低温で丁寧に火を通し、肉の旨みを閉じ込めたローストビーフ。ミルポワの香り。

◆「創業感謝BUFFET」概要

【期 間】2020年2月27日(木)～2020年4月22日(水)

【場 所】京都センチュリーホテル2F「オールデイダイニング ラジョウ」

【時 間】ランチ

平日 11:30～14:30 (時間内無制限)

土・日・祝日 [1部]11:30～13:00 [2部]13:30～15:00 (各回90分制)

ディナー

平日 17:30～21:00 (時間内無制限)

土・日・祝日 [1部]17:30～19:00 [2部]19:30～21:00 (各回90分制)

【料 金】

ランチ

平日 大人2,947円 7-12歳1,516円 4-6歳 759円

土・日・祝日 大人3,284円 7-12歳1,684円 4-6歳 842円

ディナー

全日 大人4,210円 7-12歳2,105円 4-6歳 1,011円

【お問合せ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付10:00～20:00)

【URL】ランチ:[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/
restaurant/lajyho/2020Anniversary_lunch.php](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/2020Anniversary_lunch.php)

ディナー:[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/
restaurant/lajyho/2020Anniversary_dinner.php](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/2020Anniversary_dinner.php)



オールデイダイニング ラジョウ

※表示料金にサービス料と消費税が別途かかります。 ※メニュー内容および食材の産地等は、仕入れの都合により変更になる場合がございます。 ※写真は全てイメージです。

<このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ>
京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都センチュリーホテル

広報担当／吉田・梅津・山村

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp>

Email : yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp

umetsu-m@keihanhotels-resorts.co.jp

yamamura-s@keihanhotels-resorts.co.jp

